

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists: Official Methods of Analysis of AOAC International. 15th Edition. AOAC. Washington DC.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists: Official Methods of Analysis of AOAC International. 16th Edition. AOAC. Washington DC.
- Arif, A. B. 2016. Metode accelerated shelf life test (aslt) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Informatika Pertanian* 25(2): 189-198.
- Ariningsih, S., R. F. Hasrini, dan A. Khoiriyah. 2020. Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian. 231-238.
- Aulia, S. S., B. Setiawan, T. Sinaga, dan A. Sulaeman. 2020. Penurunan mutu dan pendugaan umur simpan sup krim instan labu kuning diperkaya tempe untuk lansia dengan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT). *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* 8(2): 134-142.
- Barros, D., P. Nova, S. Cunha, V. Monteiro, É. Fernandes, R. Pereira-Pinto, C. Barbosa, M. Pintado, A. Gomez, and M. Vaz-Velho. 2023. *Enhancing storage stability of smoke-flavored horse mackerel filets using natural extracts as preservatives*. *Frontiers in Sustainable Food Systems* 7(129): 62-65.
- Bimantara, A. 2018. Uji proximat daging ikan lele yang dibudidayakan dengan perbedaan manajemen kualitas air dan pakan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 10(1): 40-45.
- BPOM. 2020. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 25 Tahun 2020 Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial yang Disterilisasi Setelah Dikemas. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- BPOM. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan sebagaimana terakhir diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 6 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- BSN. 1991a. SNI-01-2347-1991. Analisa angka peroksida. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 1991b. SNI 01-2352-1991. Pengujian angka asam thiobarbiturat. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

- BSN. 2013. SNI 2725:2013. Ikan asap dengan pengasapan panas. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2015. SNI 2346:2015. Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2016. SNI 8222:2016. Saden dan makerel dalam kemasan kaleng. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Connell, J.J. 1980. Control of Fish Quality: 4. Quality Deterioration and Defects in Products. Fishing News Books Ltd. England.
- Diani, N. N. A. T., I. B. P. Gunadnya, dan N. L. Yulianti. 2017. Penentuan umur simpan minuman *loloh cemcem* menggunakan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT) dengan pendekatan model Arrhenius. Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian) 5(1): 103-110.
- Fahroji dan Hendri. 2016. Kinerja beberapa tipe moisture meter dalam penentuan kadar air padi. Jurnal Lahan Suboptimal: Journal of Suboptimal Lands 5(1): 62-70.
- Genisa, A. S. 1999. Pengenalan jenis-jenis ikan laut ekonomi penting di Indonesia. Jurnal Oseana 24(1): 17-38.
- Hariyadi, P., F. Kusnandar, dan N. Wulandari. 2006. Teknologi Pengalengan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hariyadi, P. 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hasanah, U., dan B. S. Pambudi. 2023. Pengaruh kemasan dan label terhadap keputusan pembelian. Co-Value Jurnal Ekonomi Koperasi dan Kewirausahaan 14(6).
- Husain, R. 2022. Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). Zahir Publishing. D.I. Yogyakarta.
- Imelda, F., L. Purwandani, dan A. Mustangin. 2023. Uji Mikrobiologi. Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak.
- Indriati, K. dan L. Widjayanti. 2022. Pendampingan diversifikasi produk berbahan baku lele asap menjadi lele asap masak *mangut* daun kemangi di Desa Sampora. Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas. 2(1): 7-12.
- Irianto, H. E. dan S. Giyatmi. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta.
- Jannah, M., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning *pindang rumbuk* dengan perlakuan lama sterilisasi. Pro Food 4(1): 311-323.

- Kaban, D. H., S. M. Timbowo, E. V. Pandey, H. W. Mewengkang, J. C. Palenewen, F. Mentang, dan V. Dotulong. 2019. Analisa kadar air, ph, dan kapang pada ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap yang dikemas vakum pada penyimpanan suhu dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 7(3): 72-79.
- Karisma, M. N., M. W. Chusnul, dan Sukamto. 2021. Penentuan konstanta laju reaksi pembuatan biocide (methyl chloride dengan katalis  $ZnCl_2$ ), sebagai reagen pembentukan dichloro dimethyl paraquat. *ChemPro* 2(3): 33-37.
- Khamidah, S., F. Swastawati, dan R. Romadhon. 2019. Efek perbedaan lama perendaman asap cair kulit durian terhadap kualitas ikan manyung (*Arius thalassinus*) asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(1): 21-29.
- KKP. 2024. Tabel Dinamis Produksi Perikanan. <https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/prod-ikan/tbl-dinamis>. Diakses pada 20 Juli 2024.
- Kotresh, M. J., G. K. Ramesh, V. K. R. Shashikala, and B. C. Prasannakumara. 2021. Assessment of Arrhenius activation energy in stretched flow of nanofluid over a rotating disc. *Heat Transfer* 50(3): 2807-2828.
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum, A. Nurhikmat, dan A. Susanto. 2019. Proses termal dan penggunaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13(1): 9-21.
- Kusnandar F. 2006. Desain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan Dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Dalam: Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan. Bogor.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi., dan N. Wulandari. 2010. Parameter Kecukupan Proses Termal. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, P., D. W. Tyas, F. Fitriana, dan H. Kusumaningrum. 2023. Oleh-oleh makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai daya tarik wisata gastronomi. *Pringgitan* 4(2): 40-56.
- Laila, U., S. Indriani, dan R. Nurhayati. 2021. Penentuan tingkat ketengikan secara spektrofotometri pada produk pangan berwarna melalui metode ekstraksi asam cair. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 12: 19-30.
- Lindani, A. 2016. Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode *Moisture Analyzer* dengan Metode Oven pada Produk Biskuit *Sandwich Cookies* Di PT Mondelez Indonesia Manufacturing. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Mahendra, R. 2020. Penyebab Kerusakan Nanas Kemasan Pouch di PT RMA. Politeknik Negeri Lampung. Skripsi.
- Mamuaja, C.F. 2017. Lipida. Unsrat Press. Manado.

- Marlien, R. A., L. Liana, I. H. Santoso, B. Suteja, dan M. A. Ma'sum. 2022. Perluasan pangsa pasar produk ikan asap melalui disain kemasan usaha mikro ikan asap Kota Semarang. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 2(1): 3495-3502.
- Munandar, A., dan N. M. Nurjanah. 2009. Kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12(2): 88-101.
- Munif, D. A., I. N. Wiguna, D. A. Istichomah, U. Tuttazkiyah, S. H. V. Sejati, R. Mahmud, A. Yuliana, dan N. Nuraini. 2021. Pangan Lokal Kaya Protein: Bandeng Presto, Mangut Manyung, Mangut Beong, Telur Asin, Ikan Asin, Sate Ambal, Kripik Yutuk, Ikan Asap. Pustaka Rumah C1nta. Magelang.
- Murda, Y. K., A. Husni, S. A. Budhiyanti, dan E. R. N. Herwati. 2016. Karakteristik kimia dan mikrobiologi filet lele dumbo asap berbumbu dalam kaleng. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 19(2): 140-147.
- Murniyati, M. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology* 4(2): 55-60.
- Naiu, A.S., Y. Koniyo, S. Nursinar, dan F. Kasim. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. CV Athra Samudra. Gorontalo.
- Natalia, L., dan A. Priadi. 2012. Botulismus: patogenesis, diagnosis dan pencegahan. *Wartazoa* 22(3): 127-140.
- Nirwana, N. K., F. R. Eris, R. A. Riyanto, dan N. A. Putri. 2022. Pendugaan umur simpan *food bar* talas beneng metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) model Arrhenius dengan kemasan aluminium foil. *Prosiding Seminar Nasional Instiper* 1(1): 323-331.
- Nugraheni, K. S., dan T. A. Wijoyo. 2021. Analisis motivasi pecinta kuliner makanan tradisional di Kota Semarang. *Jurnal Pariwisata Pesona* 6(1): 58-67.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 14(1): 1-11.
- Nur, R. M., I. Wahab, J. Kore, and N. Saibi. 2023. The effect of the use of type of wood on the appearance and flavor of smoked skipjack. *East Asian Journal of Multidisciplinary Research* 2(1): 167-176.
- Nuraini, V., dan Y. A. Widanti. 2020. Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) melalui pendekatan Arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi* 14(02): 189-198.
- Nurakhirawati, N., N. Nurhaeni, dan I. Irpan. 2016. Retensi fenolat bubur instan fungsional selama penyimpanan pada suhu ruang. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia* 2(2): 77-78.

- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan S. Suharwadi. 2016. Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai F dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *Agritech* 36(1): 71-78.
- Oktarini, D., S. Suyatno, dan A. V. Yani. 2017. Studi pembuatan kuah laksan instan dengan perbandingan bubuk santan dan udang rebon sungai. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan* 6(1): 46-50.
- Oumapack. Retort Pouch. <https://www.oumapack.com/retort-pouch/>. Diakses pada 16 Desember 2024.
- Pangajow, S. E., A. Wuntu, dan M. S. Sangi. 2019. Kinetika fotodegradasi methylene blue menggunakan komposit Ag<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>/Ag/HAp tulang ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.). *Chemistry Progress* 12(2): 93-95.
- Park S. Y., Chung Y. J., Yoon S. S., and Cha Y. J. 2001. Quality stability of seasoned-dried pacific saury treated with liquid smoke during storage. In *Proceedings of the Korean Society of Fisheries Technology Conference*. 137-138.
- Perdana, W. W. 2019. Analisis logam berat di kemasan kaleng. *Jurnal Agrosience* 9(2): 215-223.
- Prastowo, A. 2019. Nilai Sterilitas Lele Asap Bumbu Tradisional yang Dikemas Menggunakan Retort Pouch. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Purnomo., G. 2020. Ikan Manyung: Klasifikasi, Morfologi, Habitat, Dll. <https://www.melekperikanan.com/2020/02/mengenal-ikan-manyung.html>. Diakses pada 15 September 2024.
- Putra, T.T.T. 2022. Penerapan Sistem Traceability Pada Proses Produksi Sarden Kaleng di PT Sarana Tani Pratama. Universitas Gadjah Mada. Laporan Kerja Lapangan.
- Rohana, M. L., S. Berhimpon, dan J. Ch. V. Palenewen, 2016. Keberadaan mikroba pada bakso ikan asap cair, yang dikemas dalam *retortable pouch*, dipasteurisasi dan disimpan pada temperatur ruang. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 4 (2).
- Rorong, J., H. F. Aritonang, dan F. P. Ranti. 2019. Sintesis metil ester asam lemak dari minyak kelapa hasil pemanasan. *Chemistry progress* 1(1): 9-18.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I. Bina Cipta. Bandung.
- Santoso, J., Nurjanah, Sukarno, dan S. R. Sinaga. 1999. Kemunduran mutu ikan nila surya merah (*Oreochromis* sp.) selama penyimpanan pada suhu *chilling*. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 6: 1-4.
- Sari, L. F. 2024. Pengaruh Metode Pengasapan, Bumbu Cair, dan Sterilisasi terhadap Kandungan Gizi serta Nilai Cerna Protein Ikan Manyung dalam *Retort Pouch*. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Setyastuti, A. I., R. N. Ayu, and S. Sarmin. 2022. *Antioxidant activity of corncob liquid smoke and traditional to smoked milkfish (Chanos chanos Forsk) during frozen storage*. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal* 9(3): 216-221.
- Shah, M. A., S. J. D. Bosco, S. A. Mir, and K. V. Sunooj. 2017. *Evaluation of shelf life of retort pouch packaged rogan josh, a traditional meat curry of Kashmir, India*. *Food Packaging and Shelf Life* 12: 76-82.
- Shahidi, F., and C. Hong. 1991. *Evaluation of malonaldehyde as a marker of oxidative rancidity in meat products*. *Journal of Food Biochemistry* 15(2): 97-105.
- Shahidi, F., and Y. Zhong. 2005. *Lipid oxidation: measurement methods*. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*.
- Sidik, S. L., F. Fatimah, dan M. S. Sangi. 2013. Pengaruh penambahan emulsifier dan stabilizer terhadap kualitas santan kelapa. *Jurnal MIPA* 2(2): 79-83.
- Sitepu, M. A. K., H. W. Mewengkang, D. M. Makapedua, L. Damongilala, E. Mongi, F. Mentang, dan V. Dotulong. 2020. Kajian mutu bakso ikan tuna yang disubstitusi tepung karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 8(1): 31-38.
- Suardana, I. W. 2001. Botulismus pada manusia. *Jurnal Veteriner* 2(1): 28-36.
- Sudargo, T., A. A. Prameswari, B. Aulia, T. Aristasari, K. Alfionita, R. Muslichah. A. Isnansetyo, I. D. Puspita, S. A. Budhiyanti, dan S. R. Putri. 2021. Analisis sensoris dan umur simpan makanan selingan prediabetes berbasis tuna (*Thunnus* sp.) dan labusiam (*Sechium edule*). *MGMI* 12 (2): 153-164.
- Sulistijowati, R. O. S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press. Sumedang.
- Suroso, E., T. P. Utomo, S. Hidayati, dan A. Nuraini. 2018. Pengasapan ikan kembung menggunakan asap cair dari kayu karet hasil redestilasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21(1): 42-53.
- Suryaningrum, T. D., I. Muljanah, dan E. Tahapari. 2010. Profil sensori dan nilai gizi beberapa jenis ikan patin dan hibrid nasutus. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 5(2): 153-164.
- Susiana, R., Y. S. Darmanto, dan F. Swastawati. 2018. *The implementation of GMP and SSOP towards giant sea catfish (Arius thalassinus) smoking process in North Semarang, Semarang city, Indonesia*. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences* 82(10): 253-260.
- Swastawati, F. 2017. *Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional*. Intimedia. Malang.
- Syarif, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.



- Tambunan, I. J., S. Sulasmi, dan S. M. Julianty. 2023. Kajian kinetika penentuan laju reaksi penetapan kadar vitamin C pada brokoli (*Brassica oleracea* L) dengan metode titrasi titrimetri. *Journal of Pharmaceutical and Sciences* 6(1): 1-7.
- Taunay, P. N., E. Wibowo, dan S. Redjeki. 2013. Studi komposisi isi lambung dan kondisi morfometri untuk mengetahui kebiasaan makan ikan manyung (*Arius thalassinus*) yang diperoleh di wilayah Semarang. *Journal Of Marine Research* 2(1): 87-95.
- Walsh, H., and J. P. Kerry. 2012. *Packaging of ready-to-serve and retail-ready meat, poultry and seafood products in meat, poultry and seafood packaging*. Woodhead Publishing: 406-436.
- Waziroh, E., D.Y. Ali, dan N. Istianah. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. UB Press. Malang.
- Widiaputri, F. F. 2024. *Design of retort pouch packaging and shelf life estimation for commercial sterilized mutton tongseng by MSMEs*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1358 (1): 012-018.
- Winarno, F. G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Cetakan 1. M-Brio Press. Bogor.
- Wiyani, A. K., S. A. Budhiyanti, dan E. Adisetya. 2022. Pendugaan umur simpan asam lemak (*Ulva lactuca*) dengan Metode Accelerated Shelf life Testing. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology* 1(1): 9-19.